

ENTRE ABUNDÂNCIA E INSEGURANÇA ALIMENTAR: SOJA E PROCESSOS DE GLOBALIZAÇÃO

por

Virgínia Henriques Calado¹

Resumo: Neste artigo analisa-se a circulação e apropriação de um produto alimentar – a soja e seus derivados – em diferentes contextos geográficos e em cenários que contrapõem abundância alimentar e escassez. Por um lado, prestaremos atenção aos fluxos desta mercadoria a partir da proposta macrobiótica, e, por outro, observaremos a sua introdução em Moçambique enquanto cultura de rendimento. Assim, consideraremos os trânsitos da soja a partir de uma proposta alimentar integrada numa cosmovisão e, num outro plano, enquanto cultura agrícola em expansão, apresentada como forma de diminuir a pobreza e a insegurança alimentar. Para a análise destes aspetos tomaremos em consideração a discussão sobre se os fluxos materiais globais configuram ou não fluxos culturais globais. Perspetivaremos a soja em articulação com dimensões como globalização, território e aceitabilidade.

Palavras-chave: Soja; Globalização; Segurança Alimentar.

Abstract: In this paper we analyze the circulation and appropriation of a food product – soya and its derivatives – in different geographic contexts and in scenarios that oppose food abundance and scarcity. On the one hand, we will pay attention to the flows of this commodity from the macrobiotics proposal, and, on the other, we will observe its introduction in Mozambique as a cash crop. Thus, we will consider soya transits from a food proposal integrated into a worldview and, on another level, as an expanding agricultural crop, presented as a way to reduce poverty and food insecurity. For the analysis of these aspects we will take into account the discussion about whether or not global material flows constitute global cultural flows. We will seek soya in articulation with dimensions such as globalization, territory and acceptability.

Key-words: Soya; Globalization; Food Security.

¹ Universidade de Lisboa – Instituto de Ciências Sociais e Colégio F3 (Food, Farming & Forestry). Pesquisa realizada com apoio da FCT – Fundos Nacionais do Ministério da Ciência e Educação através da bolsa de investigação SFRH/BPD/97532/2013 e do Projeto ALIMENTOPIA / Utopian Foodways, financiado por Fundos FEDER através do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização – COMPETE 2020 e por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do projeto POCI-01-0145-FEDER-016680 (PTDC/CPC-ELT/5676/2014).

INTRODUÇÃO

Sydney Mintz soube bem captar a importância do açúcar e da soja na análise das relações sociais, tendo-lhes dedicado muito do seu tempo e labor. Ainda hoje, a sua pesquisa sobre a produção, comercialização e consumo de açúcar – de que resultou *Sweetness and Power* (1985) – é incontornável para melhor compreendermos a interação entre poderes económicos, políticos, necessidades nutricionais e significados culturais a partir de um produto alimentar. Mais interessado em economia política, e na sua expressão na produção e transação de alimentos, do que nas propriedades nutritivas destes, não se cansou de sublinhar duas ideias fundamentais: i) a comida é indissociável dos seus usos sociais bem como de processos económicos e ideológicos de fundo; ii) alguns destes processos destinam-se a influenciar e controlar esses mesmos consumos bem como a lucrar com eles. Ilustrando esta ideia, defendeu que a procura do açúcar por parte da classe trabalhadora inglesa do século XIX, não terá resultado apenas de uma questão de gosto, mas da existência de um modo de transformação de uma planta (cana-de-açúcar) e da sua produção em massa; produção colocada em marcha pelo colonialismo e imperialismo que permitiria uma democratização do gosto pelo açúcar. Na sua ótica, a suposta preferência pelo açúcar terá encaixado, na perfeição, na expansão do sistema capitalista industrial.

Numa outra obra que coeditou – *The World of Soy* (Du Bois *et al*, 2008) –, Mintz contribuiu igualmente para situar processos sociais, apresentando-nos a diversidade de abordagens que a soja pode suscitar. Produto profundamente enraizado no contexto asiático, só a partir do século XVIII viria a suscitar algum interesse pelo seu cultivo no mundo ocidental, sem que nessa altura se pudesse antecipar a importância que viria a adquirir posteriormente. Hoje, a soja está presente em inúmeros produtos alimentares expostos no supermercado, quer através de uma forma de apresentação mais imediata (feijão de soja, *tofu*, *tempeh* ...) quer em produtos onde a soja é um dos principais ingredientes (bebida de soja, *miso*, iogurtes de soja...), quer de forma indireta nos produtos de origem animal (rações para animais). Se o açúcar se associou claramente à expansão inicial do sistema capitalista industrial, algo semelhante veio a ocorrer, e ocorre ainda, com a soja. A expansão do agronegócio e do capitalismo industrial tem na soja, efetivamente, um dos seus produtos fundamentais.

Produto alimentar a que são atribuídas elevadas qualidades do ponto de vista nutritivo, dado o seu elevado conteúdo de proteínas, a soja tem vindo a ser extremamente relevante enquanto produto que pode ser visto como substituto de proteínas de origem animal. As razões que levam à sua procura podem ser

bastante diferentes: tanto podem encontrar-se relacionadas com a opção por regimes vegetarianos, macrobióticos ou outros que defendam a eliminação/diminuição de produtos de origem animal, como podem resultar de um desejo de diminuir a insegurança alimentar e de reduzir o número dos que não dispõem de condições alimentares e nutricionais aceitáveis.

Do que tratarei, seguidamente, será de, a partir desse produto que é a soja, refletir sobre questões como a territorialização, aceitabilidade e globalização. Procederei a este exercício evocando tanto pesquisa de terreno desenvolvida sobre a macrobiótica (Calado, 2015), como a investigação com que me tenho ocupado mais recentemente e que remete para questões de segurança alimentar em Moçambique.² No primeiro caso, olharei para a soja sobretudo a partir da proposta alimentar macrobiótica, que podemos classificar como marginal tendo em consideração a receptividade à mesma. No segundo caso, prestarei atenção a uma conceção recorrente em discursos sobre segurança alimentar e em contextos onde se observam situações de pobreza e de insegurança alimentar e nutricional: a de que a soja pode ser a solução para resolver problemas de carência alimentar e também a solução para problemas ambientais derivados da produção excessiva de animais.

O que aconteceu para que a soja viesse a adquirir maior relevo na Europa, nos EUA e em Moçambique? Que fluxos permitiram a sua maior presença e visibilidade? É possível associar o consumo da soja a fluxos culturais globais? Conduz a globalização de certos alimentos a uma homogeneização das formas de alimentação? Como pensar a relação entre comida e território a partir dos novos consumos? Que lugar foi adquirindo um produto que se transformou numa *commodity* e do qual está tão dependente a produção animal? Eis algumas das questões que acompanharam a pesquisa para a elaboração deste artigo.

MOVIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA E CONSUMO DE SOJA

De acordo com Du Bois *et al* (2008) só no final do século XIX os americanos começaram a revelar interesse e curiosidade pela soja. Longe de se destinar à alimentação, a plantação que então era feita desta leguminosa destinava-se sobretudo ao enriquecimento de solos e forragens. Os feijões de soja não eram

² Projeto: *Políticas que Amassam o Pão: Cidadania e Orientações Alimentares no Âmbito das Nações Unidas* – Bolsa FCT - SFRH/BPD/97532/2013.

percebidos como comida para humanos e foi necessário chegar ao século XX para que a soja começasse a ser fermentada na Europa e nos EUA (Mintz, 2008). A soja terá aparecido na Europa na viragem do século XV para o século XVI, reduzindo-se a sua existência, na época, a uma curiosidade que podia ser vista em jardins botânicos como os de Inglaterra e França. Dos produtos resultantes da fermentação da soja, só o molho de soja terá circulado na Europa ainda no século XVII (Mintz, 2008: 62). Condições ambientais específicas e o que Mintz designou de momentum cultural e histórico particular, terão ajudado a justificar o facto de terem surgido na China os produtos que resultam da fermentação da soja, como o molho de soja ou o miso (Mintz, 2008). A aceitabilidade destes produtos no Ocidente foi tardia e foi necessário um trabalho intenso e contínuo de promoção destes alimentos para que uma adesão à soja, ainda que relativa, se verificasse.

Se o óleo de soja mereceu a atenção por parte da indústria alimentar nas primeiras décadas do século XX, sobretudo a seguir à Primeira Guerra Mundial, o mesmo não sucedeu com outras formas de apresentação da soja para consumo humano; essas tiveram um caminho bastante mais lento, sendo desigual o seu processo de apropriação e consequente globalização. De facto, os produtos derivados da soja não circularam todos da mesma forma, alguns necessitaram de mensagens explícitas relativamente às suas vantagens (saúde, ambiente, espiritualidade...) para que se tornassem objetos de consumo mais apelativos. Foi o movimento de ideias relativo a concepções específicas sobre o corpo e sobre o mundo, como o da *Macrobiótica* ou o da *Contracultura*, um movimento que não foi isomórfico – no sentido atribuído por Appadurai (1996) –, que contribuiu para que alguns desses produtos adquirissem maior aceitabilidade.

Um dos elementos mais significativos para compreender a maior aceitabilidade da soja na alimentação humana, na Europa e nos EUA, prende-se com movimentos sociais que incorporaram as questões da alimentação como fundamentais na sua relação com o mundo.³ Regimes dietéticos de ênfase vegetariana que surgiram a partir do século XVIII nos EUA (Kaptchuk e Einsenberg, 1998) e a que podemos associar, já no século XIX, figuras como a de John Harvey Kellogg (1852-1943) – médico, membro da Igreja Adventista do Sétimo Dia, fundador da companhia Kellogg –, foram importantes para que se criasse uma atmosfera favorável ao surgimento de novos produtos alimentares vistos como substitutos da carne. Kellogg terá sido, efetivamente, um dos primeiros a apontar o grande potencial da soja na alimentação humana (cf. Shurtleff e Aoyagi, 2004a). A sua

³ Para uma análise mais aprofundada sobre este assunto, veja-se trabalho desenvolvido anteriormente (Calado, 2014; 2015).

defesa de uma alimentação vegetariana tê-lo-á levado à criação, a partir da soja, de produtos alimentares que pudessem substituir a proteína animal. Para Kellogg, como para outros pioneiros do movimento de alimentação saudável – Sylvester Graham (1795-1851); William Alcott (1789-1859); Bernarr Macfadden (1868-1955) –, a comida era uma forma particular de expressar uma relação com o mundo, uma forma de purificação e uma moralidade; para além de ser uma disciplina do corpo, constituía também uma disciplina social.

Durante a Segunda Guerra Mundial, a exploração da soja conhece nos EUA um forte incremento. Perante uma menor disponibilidade de carne, a farinha de soja torna-se relevante enquanto alimento de substituição. Porém, o sabor dos preparados confeccionados à base de soja não terão tido grande aceitação nesse período, surgindo este alimento associado à ideia de escassez. Seria necessário esperar pelas décadas de 1960 e 1970 para que se observasse um maior entusiasmo pelo consumo humano de soja. Kaptchuk e Eisenberg (1998) notam que, na década de 1960, uma onda holística de atração pelo Oriente, com interesse pela ioga, meditação, espiritualidade, apostada em explorar o «potencial humano», viria a sobrepor-se aos movimentos cristãos de defesa da alimentação saudável, colocando em movimento ideias sobre a comida que levariam à valorização da soja e dos seus derivados enquanto substituto da carne. As décadas de 1960/1970 foram caracterizadas pela atração por «filosofias orientais», pelas viagens para a Índia e pela adoção de materialidades que corporizassem o espírito do Oriente, surgindo movimentos, como o de *Contracultura*, propícios à experimentação de novas substâncias, inclusivamente alimentares. A macrobiótica de Georges Ohsawa (fundador da macrobiótica) pode ser inserida nesta «onda holística» e terá contribuído para lhe dar forma. A promoção de alimentos como o *tofu*, *tempeh*, *miso* ou molho de soja, foi feita pela associação a novas formas de entendimento do universo, o que terá contribuído para uma maior aceitabilidade dos mesmos.

É nesta atmosfera que devemos situar o interesse que a macrobiótica e a sua proposta de alimentação suscitaram nos EUA. Embrulhados no exotismo do Oriente, que lhe conferia sublimação espiritual e promessa de transformação individual e social, os produtos alimentares «típicos» da macrobiótica foram gerando uma onda de interesse que tornaria a sua produção e o seu consumo significativos. Associado ao movimento de contracultura, podia identificar-se, de acordo com Belasco (2007), a existência de uma espécie de contra-cozinha (*countercuisine*) que representava uma rutura relativamente à *comida de plástico*, com preferência por produtos biológicos e que incluía uma dimensão terapêutica. Procurava-se transformar não apenas o corpo individual, mas também o corpo social. Tratava-se de uma cozinha fraturante através da qual se procurava também expressar uma forma diferente de

relação com o mundo (Belasco, 2007).

É neste contexto que os principais divulgadores da macrobiótica, Ohsawa (1976) e Kushi (1989), encontram aceitação para as suas propostas e conseguem gerar uma nova dinâmica em torno da produção de bens alimentares. Nova Iorque e Califórnia serão locais onde a proposta macrobiótica adquirirá particular visibilidade, gerando-se a partir da centralidade destes lugares uma vaga de influência que encontrará repercussão em muitos outros lugares, designadamente Portugal (ver Calado, 2015). Shurtleff e Aoyagy (2004b) associam o incremento do consumo de soja nos EUA ao interesse pelas práticas alimentares recomendadas pela macrobiótica. De acordo com estes autores, os primeiros não orientais a produzirem miso nos EUA seriam estudantes da macrobiótica. A partir de 1965, as atividades ligadas à macrobiótica terão aumentado significativamente, passando-se de 300 para 2000 pessoas ativamente envolvidas com a macrobiótica (cf. Shurtleff e Aoyagy, 2004b). Os produtos alimentares, supostamente saudáveis e equilibrados, incluindo os feijões de soja e seus derivados, que passariam a ser procurados a partir de propostas como a macrobiótica, modificaram os hábitos alimentares daqueles que a ela aderiram, transformando, concomitantemente, o seu modo de vida. As experiências com alimentos e com o corpo, transformando este último num laboratório de experimentação, levam a uma nova cozinha e à incorporação de produtos com novos significados e valor simbólico. Integrada na cosmovisão dualista do mundo (*yin/yang*), a macrobiótica, mais do que interessar-se pelas qualidades nutricionais dos alimentos, destacará as suas qualidades energéticas, já não no sentido estritamente calórico, evidentemente, mas considerando-os na sua suposta expressão em termos de *yin* e de *yang*.

Interessa sublinhar a propósito deste processo a importância das ideias que são colocadas em circulação para que os feijões de soja e seus derivados conquistem maior aceitação. Ainda que o consumo destes alimentos possa ser situado, numa fase inicial, num contexto geográfico definido (China, Japão, Coreia do Norte e Coreia do Sul...) e ainda que a macrobiótica possa ser vista como proposta cujas raízes remontam a um movimento específico, o movimento de alimentação saudável japonês *Shoku-yo*, constata-se que as ideias associadas aos alimentos que são colocadas em circulação (espiritualidade, ambiente e saúde) serão importantes para compreender a aceitação desta proposta.⁴ Vale a pena reiterar que estas ideias partem de contextos geográficos específicos (do Japão, no caso da macrobiótica) e de pessoas concretas (de Ohsawa, ainda no caso da macrobiótica), mas a aquisição da sua relevância noutros lugares resulta igualmente de contextos históricos

⁴ Sobre o movimento *Shoku-yo*, veja-se Kotzsh (1981).

e culturais particulares, na medida em que favoreceram o seu acolhimento – a Europa e os EUA dos anos 1960 e 1970.

Se o movimento *shoku-yō*, movimento precursor da macrobiótica, se encontra enraizado na sociedade japonesa e a ela está confinado (Kotzsch, 1981), o mesmo não pode ser dito da macrobiótica, que resulta, em grande medida, de um processo de invenção atribuível a Georges Ohsawa (Ohsawa 1976), um processo que se foi transformando e recompondo no seu trânsito pelo mundo. A macrobiótica, enquanto cosmovisão, globaliza-se e ganha seguidores, surgindo como fenómeno que se desloca e se desterritorializa, que se faz transnacional. Contribui para a globalização de um produto alimentar, a soja, e coloca em circulação aspetos da cultura alimentar japonesa, muito embora tal processo não permita que se fale da globalização da cozinha japonesa no seu todo.

Os caminhos da globalização são sinuosos e seletivos, uns movimentos são capturados outros não; alguns são recompostos e reconfigurados, sugerindo um espaço fractal, onde fragmento e partição ficam enunciados, contrariando o modelo de continuidade euclidiana. Fluxos de produtos podem assim associar-se a fluxos culturais, mas não correspondem, pelo menos no caso do consumo de soja associado à macrobiótica, a uma transposição por inteiro de formas alimentares nem a formas de homogeneização do ponto de vista cultural. Há processos de *interpretação*, de *reinterpretação*, de *recomposição* e de *hibridização* que atendem ao local, tanto na sua imediata dimensão espacial como nas suas dimensões históricas e culturais.⁵ O *Tofu à Braz*, que encontramos em receitas macrobióticas, pode ser visto assim como o resultado de uma hibridização, uma adaptação / leitura local do tão conhecido *Bacalhau à Braz*. Tal facto não obsta, porém, a que a macrobiótica possua uma identidade clara, um conjunto de princípios reconhecíveis por aqueles que a ela aderem em várias partes do mundo. Seguidores da macrobiótica nos EUA, em Portugal, ou em França, facilmente reconhecerão os elementos fundamentais e os «preparados típicos» que estruturam a cozinha macrobiótica. Ainda que possam provir de diferentes tradições alimentares, fizeram uma aprendizagem relativamente a produtos, técnicas culinárias e formas de interpretar a comida que cria elos de ligação entre eles, contribuindo assim para um entendimento sobre a alimentação com características de *cultura alimentar* (Gracia, 2002:17).

Face a cozinhas nacionais, regionais e «tradicionais», intensamente unidas a um território, como as que podemos encontrar em Portugal, os feijões de soja e seus derivados, associados à cozinha macrobiótica, surgem como elementos

⁵ Sobre a globalização e processos de hibridização, ver Curto (2016: 14).

que participam de uma cozinha de rutura, tal como referido por Belasco (2007).⁶ A sua associação a uma ideologia e visão do mundo não pode deixar de ser identificada como forma cultural capaz de colidir com outras construídas por associação a um território. Terá a macrobiótica, enquanto proposta alimentar, a capacidade para se sobrepor e outras mais instituídas? Poderá a soja, provinda de uma proposta alimentar nas margens, fazer estremecer a cozinha regional? Tal não parece ser possível. Há em Portugal, como noutros contextos, uma atividade intensa, a nível local, no sentido da identificação, celebração, patrimonialização (West, 2016) e turistificação (Araújo, 2009) dos produtos regionais. Movimentos como o *gastronacionalismo*, ou o *slow food* corporizam bem a reação a formas de alimentação mais globalizadas e de menor preservação da identidade e tradições culturais populares (Sobral, 2016). Assim, embora se defina um movimento que vai no sentido da preservação e promoção de certos produtos e técnicas culinárias, importa perceber que esse movimento não se encontra isolado, ao contrário, é acompanhado por movimentos de diferente natureza. No caso dos que, seguindo a alimentação macrobiótica, fizeram mudanças no plano alimentar, percebe-se um processo de erosão e de rutura relativamente a padrões anteriores. Trata-se, neste caso, de um movimento francamente individualizado e subjetivo, assente na reconstrução de sentidos, mas, ainda assim, de um movimento com capacidade de influenciar e de conduzir a modificações das formas de alimentação na família e em círculos de socialidade próximos. Por outro lado, se a erosão relativamente a padrões alimentares tradicionais que a proposta alimentar macrobiótica possa causar, não coloca em causa a existência de uma cozinha regional, a ênfase que coloca nas relações da alimentação com a saúde, o ambiente e o consumo ético acaba por contaminar outros discursos e conceções sobre alimentação, designadamente os que se desenvolvem nas ciências da nutrição.⁷

Tendo presente que os fluxos culturais globais deixam de estar vinculados a um único território e dão origem a movimentos que adquirem visibilidade e importância em diferentes lugares do mundo, poderemos dizer que as ideias e produtos que circulam através da macrobiótica, por gerarem identidade em torno desta proposta, dão-lhe a possibilidade de criação de uma «comunidade» transnacional. Uma «comunidade» constituída através de redes eletrónicas de comunicação, autoidentificada através do consumo alimentar e de uma visão do mundo (Calado, 2015). Estes fluxos permitem, no caso particular da circulação de ali-

⁶ Sobre a cozinha regional/nacional e os processos que conduziram à sua invenção, ver Sobral (2007; 2008; 2016).

⁷ Para uma apresentação mais aprofundada desta questão, ver trabalho anteriormente desenvolvido (Calado, 2015).

mentos, um maior pluralismo e não uma homogeneização de formas alimentares. Os movimentos de reação face a uma possível homogeneização que a globalização pudesse suscitar, como é o caso do *slow food*, ilustram bem o carácter diverso e de reforço de identidades que a globalização pode suscitar.

INSEGURANÇA ALIMENTAR, POBREZA, PRODUÇÃO E CONSUMO DE SOJA

Uma outra forma de olharmos para o consumo de soja e pensarmos a sua relação com as questões da aceitabilidade, do território e da globalização é a que tem a ver já não com contextos de abundância como aqueles em que a macrobiótica foi acolhida, mas com cenários de escassez. Se tanto o vegetarianismo como a macrobiótica apresentam propostas alimentares de evitamento do consumo de carne, e propõem substitutos para a carne mais por razões de ordem ideológica ou de saúde do que quaisquer outras, noutros contextos a soja surge como produto capaz de atenuar situações de pobreza e insegurança alimentar, como as que se verificam em lugares onde não existem alimentos suficientes e adequados. Em tais contextos, a soja costuma ser apresentada como importante recurso para fazer face à menor disponibilidade de alimentos de origem animal.

A globalização deste produto não segue sempre, portanto, as mesmas lógicas. Se na Europa e nos EUA podemos identificar movimentos alimentares com novos entendimentos sobre a comida que fomentam a aceitação da soja, em África, mais concretamente em Moçambique – contexto onde realizei, em Nampula, trabalho de terreno em 2016 –, a produção de soja e a valorização desta como fonte de alimento é feita por entidades ligadas ao Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar (MASA); organizações não-governamentais (ONGs), como a Agência dos EUA para o Desenvolvimento Internacional (USAID) ou a TechnoServe – Business Solutions to Poverty, a National Cooperative Business Association – Clusa International (NCBA CLUSA), etc.; por agências intergovernamentais como a Food and Agriculture Organization (FAO); por agentes com interesses no agronegócio como as empresas ligadas à investigação e colocação de sementes no mercado (Embrapa, Phoenix Seeds); ou ainda por empresas ligadas ao agronegócio (Rei do Agro, Agromoz, Hoyo Hoyo). Quando promovida por estes agentes, a soja surge com frequência associada a formas de combater a pobreza e insegurança alimentar, quer essa insegurança ocorra por falta de acesso a alimentos em quantidade suficiente, quer seja causada por falta de nutrientes considerados necessários a uma vida sã.

O interesse pela soja enquanto cultura agrícola é recente em Moçambique. Um interesse inicial dedicado a este produto terá ocorrido nos anos 1980, sendo promovida a sua introdução pela Empresa Estatal Complexo Agro-Pecuário de Lioma (CAPEL) – Gurué-Zambézia – (Vunjanhe e Adriano, 2015: 49). Porém, foi necessário chegar ao século XXI, sobretudo a partir de 2005/06, para se assistir a uma ação efetiva com vista à expansão da área de cultivo desta leguminosa (Pereira, 2013). Após a reintrodução desta cultura pela *World Vision* em 2002 (Hanlon e Smart, 2013), programas como o Feed the Future da USAID (2008/2009) e o projeto *Leguminosas Tropicais*, da Fundação Bill & Melinda Gates (2007/2008), ambos implementados num período de subida dos preços dos produtos agrícolas, soja incluída, foram fatores que atraíram alguns doadores internacionais (Walker e Cunguara, 2016).

Hanlon e Smart (2013) referem que “foi o empurrão dado pelos doadores e ONGs – Clusa, TechnoServe, Gates, Noruega, Suíça, EUA, Instituto Internacional de Agricultura Tropical (IITA) e outros – com a introdução do pacote tecnológico, que fez da soja uma colheita lucrativa” (Hanlon e Smart, 2013: 1). De acordo com Vunjanhe e Adriano (2015) “A soja é introduzida como a nova cultura de rendimento motivada pelo aumento da sua demanda nos mercados globais, particularmente o asiático e europeu. A Nova Aliança preconiza-a como uma das culturas centrais, assim com o Prosavana.” (Vunjanhe e Adriano, 2015:49).⁸ O argumento do combate à fome e à pobreza, associado à cultura da soja, será assim aceite por entidades importantes e mobilizadas para vários e relevantes projetos.

Na última década a produção de soja tem vindo a aumentar de forma muito significativa em Moçambique, quer motivada pela procura interna desta leguminosa (sobretudo rações de soja para alimentar frangos), quer pelo maior sucesso no seu cultivo por via da melhoria de processos tecnológicos e qualidade de sementes usadas (Pereira, 2013). A área agrícola dedicada a este tipo de cultura tem também vindo a aumentar, envolvendo tanto pequenos agricultores como agentes ligados ao agro-negócio. Contudo, o conjunto da área dedicado à soja, bem como o número de explorações que lhe são dedicadas, é ainda pequeno quando comparado com culturas como o milho ou o amendoim.⁹

⁸ A Nova Aliança para a Segurança Alimentar e Nutricional envolve o G8, várias multinacionais e parcerias público-privado, tem como um dos seus objetivos a diminuição da fome e da pobreza. O *Prosavana* é um projeto tripartido entre Moçambique, Brasil e Japão, tem a finalidade de desenvolver a agricultura no corredor de Nacala e de assim supostamente melhorar a situação em termos de segurança alimentar na região; tem sido alvo de forte contestação.

⁹ De 2012 para 2014 houve um aumento generalizado da percentagem de pequenas e médias explorações dedicadas à cultura da soja. Em 2014, a província de Tete era a que possuía mais explorações deste tipo – 8,8% (MASA, 2015). No *Anuário de estatísticas agrárias de 2015*, elaborado a partir do

Não existindo em Moçambique uma *cultura alimentar* onde o consumo humano de feijões de soja e seus derivados esteja enraizado, a aceitabilidade deste produto na alimentação humana tem levantado algumas dificuldades, obrigando a atividades de promoção e de incentivo ao seu uso. É certo que estas atividades não se destinam apenas a transformar a soja num produto alimentar com maior aceitabilidade, destinam-se também a gerar interesse pelo seu cultivo, enquanto atividade lucrativa, entre pequenos e médios agricultores. Em todo o caso, do que se trata é de gerar maior atratividade sobre um produto que, do ponto de vista social, ainda tem problemas de inserção. Os estímulos ao cultivo da soja são, pois, efetuados identificando as suas possibilidades enquanto cultura de rendimento e forma de diminuir a pobreza. Por outro lado, apela-se, como referi, às qualidades nutricionais da soja e à sua importância no combate à insegurança alimentar.

Relativamente a esta última dimensão, reencontramo-nos, pois, com contributos que podem ser situados nas ciências da nutrição, como a ênfase nas qualidades proteicas, e que evidenciam o poder do discurso científico, um fluxo global tendencialmente hegemónico e com forte poder de homogeneização, na forma de constituir realidade. As propriedades nutricionais da soja, colocadas em redes comunicacionais como argumentos significativos, capazes de contribuir para a transformação de paisagens agrícolas e de quotidianos alimentares, participam assim de fluxos globais, manipulados localmente de acordo com objetivos, atores e contextos concretos.

Num registo que será mais exploratório do que de apresentação de resultados definitivos, procurarei, seguidamente, evidenciar a evocação dos aspetos que referi (pobreza e insegurança alimentar) na promoção da soja e incremento do seu cultivo. Recorrerei para tal ao modo como em Moçambique diferentes entidades, procuram promover os feijões de soja (Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM), USAID, FAO, etc.).

Se atentarmos em sessões de apresentação e de divulgação da importância da soja, como a levada a cabo no IIAM pela equipa do Projeto Compete (Programa de Bolsas Competitivas para a Investigação Agrária em Moçambique, suportado pela USAID, constataremos que a promoção da soja é precedida pela apresentação do problema da insegurança alimentar. Assim, em sessões de promoção da soja em Moçambique, referem:

Inquérito Agrário Integrado de 2015, conduzido pelo Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar, a área total apresentada para a soja como *cultura de rendimento* é de 27.387 hectares (valor apurado tendo como fonte a Tecnoserve). A Zambézia, com 15.638 hectares, destaca-se como província com mais terra dedicada a este tipo de cultura (MASA, 2016: 50).

«... a fome, a subnutrição e a deficiência de micronutrientes afectam a população particularmente as crianças e as mulheres. A pobreza e a fome afectam negativamente o desenvolvimento do país e da zona centro em particular onde cerca de 40% das crianças não recebem alimentos complementares ricos em vitaminas e minerais essenciais para a sua sobrevivência, crescimento e desenvolvimento nos primeiros anos da vida.» (IIAM – Projeto Compete, s/d).

Para logo de seguida encontrarmos sublinhada a importância da soja:

«Posto isto, pode-se concluir que a promoção do cultivo e do consumo de alimentos ricos em macronutrientes é essencial para minorar o problema de nutrição e segurança alimentar. De entre as várias alternativas existentes, o cultivo de soja, usando tecnologias melhoradas, é umas das alternativas que pode ser usada para melhorar a dieta e aliviar os problemas de malnutrição ao mesmo tempo que aumenta a renda familiar, através de comercialização e melhora a fertilidade dos solos. A soja possui duas vezes mais proteínas (40%) que a maioria das leguminosas, do qual 85% é insaturado e livre de colesterol.» (idem)

Mais à frente, reitera-se esta ideia, dizendo-se:

«A mesma avaliação vai ter em conta a contribuição de soja para a melhoria da nutrição das mães e bebês, da fertilidade do solo, acesso à água, efeito na redução da pobreza e no empoderamento da mulher, capacitação rural e uso de tecnologias melhoradas e sustentáveis, acesso ao mercado, lições aprendidas e a auto-continuidade do projecto.» (idem)

Como é possível observar, as ciências da nutrição são aqui relevantes para justificar a adesão a um produto agrícola que pode combater a insegurança alimentar. Todavia, a soja só poderá beneficiar verdadeiramente a «dieta» se forem usadas «tecnologias melhoradas». Quem diz «tecnologias melhoradas», diz «sementes melhoradas», inoculantes, herbicidas, provindos de centros de investigação sofisticados e colocados em circulação através de diversos fluxos globais, que tendem a homogeneizar plantações e formas de cultivo. A USAID (2015), enfatizando também as questões de rendimento, orienta a produção da soja em Moçambique para a indústria da criação de frangos. Desta forma, um dos pontos fortes que apresenta para que seja estimulado o cultivo de soja é o apoio ao consumo indireto

desta leguminosa, associado, no caso, à indústria de frango nacional (o custo de um frango é 34% em bagaço de soja).

É de salientar que vários programas ligados à alimentação escolar incluem a soja nas merendas escolares como forma de fornecer alimentos nutritivos e que possam combater a insegurança alimentar. Assim, no *Boletim Informativo* da Ajuda de Desenvolvimento de Povo para Povo (ADPP), ONG moçambicana, é referido o programa de alimentação escolar financiado pelo Departamento de Agricultura dos EUA (USDA) que tem como objetivo “reduzir, de forma sustentável, o impacto negativo que os problemas da insegurança alimentar e da desnutrição provocam no Sector da Educação.” (ADPP, 2016: 1). Ao abrigo deste programa, é então apresentada a merenda escolar que está a ser distribuída: “(...) refeições que consistem numa mistura de milho e soja nutritivos fornecida pelo Departamento de Agricultura dos EUA (USDA), beneficiando cerca de 79.226 alunos de 265 escolas” (ADPP, 2016:2). Uma fotografia de crianças sorridentes, comendo papa de soja e milho, ilustra o texto, reforçando a mensagem do quanto aquela merenda e os produtos alimentares que a compõem são importantes para o bem-estar das crianças. A soja, não sendo tradicionalmente consumida, é assim uma presença assídua nas refeições escolares, gerando familiarização com este produto, aspeto que não é despreciando quando se procura analisar a aceitabilidade do mesmo.

Também na minha experiência de terreno em Nampula (2016), pude constatar, através de contacto com a *World Vision*, que uma das atividades importantes desta organização, no sentido de menorizar problemas de insegurança alimentar e abandono escolar na região, era a distribuição de merendas que consistiam numa papa feita com farinha de soja. Na verdade, a determinação da composição das refeições escolares, tal como me foi comunicado por funcionário da organização, era decidida pelo doador, ou seja, naquele caso, pelo Departamento de Agricultura dos EUA.

Face à distribuição de merendas escolares onde a presença da soja era recorrente, (tal como me foi comunicado por funcionário do Ministério da Educação e Desenvolvimento Humano – MINED), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PRONAE), implementado pelo MINED, avançou com uma visão alternativa, preconizando refeições mais diversificadas e promovendo a aquisição de alimentos a produtores locais e com envolvimento da comunidade na preparação das refeições. Tal intenção não impediu, porém, que continuassem a ser divulgadas ideias sobre a soja enquanto alimento adequado para combater a desnutrição e a insegurança alimentar.

Em trabalho de avaliação do estado nutricional de crianças na Zambézia e em Nampula, Carla Ganhão *et al* (2012) referem que atendendo a que o principal défice

na região é proteico, o International Institute of Tropical Agriculture (IITA) prevê:

“(...) a introdução de culturas de soja pelos agregados familiares assim como o seu processamento e utilização, com vista a aumentar a disponibilidade de proteínas vegetais e melhorar o estado nutricional da população, em particular das crianças até aos cinco anos de idade, com especial atenção naquelas com menos de dois anos (...).

Como é possível observar, há aqui uma clara associação entre a ideia de melhorar a condição nutricional da população e o consumo de soja. O próprio relatório, elaborado por nutricionistas, não omite que procura responder a um requisito particular – justificar a “introdução de culturas de soja” nos contextos analisados –, ficando assim sugerida a instrumentalização das ciências da nutrição. O trabalho de avaliação da condição nutricional encontra-se particularmente focado na produção e utilização da soja, podendo ler-se:

“O estudo apresentou como principais objectivos avaliar o estado nutricional das crianças com menos de dois anos nos distritos de Gurué e Malema e estimar a frequência de ingestão e consumo alimentar de forma a justificar e sustentar a introdução das culturas, processamento e utilização de soja nesses mesmos distritos (Ganhão et al, 2012:4).”

Também a FAO (2016), com a finalidade de promover a segurança alimentar e nutricional, participa com regularidade em projetos de apoio ao cultivo de soja e em seminários de divulgação da importância desta leguminosa – veja-se, por exemplo, o seminário organizado em 2016 em Nampula com a Universidade de Lúrio, o IIAM e o Secretariado Técnico de Segurança Alimentar e Nutricional (SETSAN). Através de programas como o Programa Mundial de Alimentos (PMA), promove também a aquisição de soja a pequenos e médios agricultores, procurando incentivar desta forma a criação de mercados. No documento *Plano de acção multisectorial para a redução da desnutrição crónica em Moçambique 2011-2014 (2020)*, na secção dedicada à agricultura, a soja não deixa também de ser apresentada enquanto produtos agrícola de alto valor nutritivo (República de Moçambique, 2010:33).

Como podemos ver, o conjunto de apoios e de incentivos para que a soja seja cultivada provém de vários lugares: doadores, ONGs, nutricionistas, empresas de comercialização de sementes e inoculantes, empresas tecnológicas... observando-se uma estratégia, aparentemente concertada, para estimular a cultura daquela

semente. Numa primeira fase, visando a aceitabilidade do produto, todo o apoio à produção é feito sem custos imediatos para os agricultores, sendo sublinhadas as diversas vantagens que a cultura da soja pode proporcionar (qualidades nutricionais, combate à insegurança alimentar e nutricional, fonte de rendimento...), de modo a fomentar a transição da condição de agricultor de subsistência para a de pequeno agricultor comercial.

A finalidade do apoio concedido parece ser a de gerar pequenos e médios agricultores com os quais possam vir a ser celebrados contratos de aquisição de colheita a preços previamente contratados e com compromisso de compra de insumos às companhias contratantes – a cultura por contrato – negócio com história em Moçambique, em culturas de rendimento como o algodão e o tabaco. Hanlon e Smart (2013) referem que esta transição não se faz sem problemas. Dadas as facilidades inicialmente concedidas, os contratos nem sempre são cumpridos: “(...) ao fim de muitos anos a receberem apoio do governo e ONGs, gerou-se confusão, levando à crença de que os factores de produção são donativos pelos quais não tem de se pagar.” (Hanlon e Smart, 2013: 4). Constatam assim a existência de quebras de contrato e incumprimento de dívidas: “As companhias contratantes por vezes pagam pouco ou cortam na assistência para poupar dinheiro. Por vezes os produtores vendem a outros negociantes, ou, “side-selling” como é chamado.” (*idem*). Salientam ainda o desconhecimento ou fraco enraizamento de regras de negociação e contratualização:

“(...) para muitos deles, a própria ideia de contrato e de devolução são coisa nova. Observa-se pouca noção de lucro e prejuízo, ou de custos, e o trabalho da família nunca é contado.” (*ibidem*, p. 5).

A história da cultura da soja em Moçambique mostra-nos como vão sendo geradas novas dinâmicas sociais e como agentes e sementes coproduzem o território e as suas paisagens. Trata-se de uma história onde diversos processos de globalização se cruzam: de sementes, de alimentos, de tecnologia, de ciência, de companhias comerciais, etc. Os produtos alimentares circulam de há muito pelo mundo, integram-se nas *culturas alimentares* de forma diferenciada, recorrendo a múltiplos significados, assim acontece com a soja. No caso de Moçambique, e pelos exemplos a que se fez referência, constatamos que a questão da insegurança alimentar e nutricional é um recurso discursivo significativo para desencadear maior aceitação de um produto, quer no que diz respeito ao incentivo à sua plantação, quer em termos da sua promoção para consumo humano. Os aspetos relativos à saúde e ao valor nutricional da soja são, como foi já referido, elementos importantes

de fixação, que não deixam de ser explorados por aqueles que têm interesse na produção e comercialização desse produto. A um nível diferente, a soja é também apresentada como uma oportunidade para quem deseja sair da pobreza.

Entre as grandes companhias que detêm ou detiveram negócio da soja no norte de Moçambique, encontramos, por exemplo, a Hoyo Hoyo, do grupo Quifel, fundado por Pais do Amaral; a African Century Agriculture (ACA), pertença da companhia de investimento *African Century*; a Rei do Agro, pertença do grupo *Aslam*, companhia de investimento dos EUA; a AgroMoz – Agribusiness de Moçambique, do grupo Américo Amorim (Portugal), da *Intelec Holdings* (Moçambique) e da Pinesso (Brasil). Trata-se de companhias que transcendem de forma clara a escala nacional, operando à escala global. Os seus modelos de negócio encontram-se orientados para a maximização do lucro, observando-se semelhanças nos seus modos de atuação. Têm tendência para homogeneizar processos de produção e perfis de produtores, são geradoras de fluxos económicos e sociais globais através dos quais circulam pessoas, mercadorias, modos de pensar e de fazer. Ao mesmo tempo que aproximam os agentes, nomeadamente consumidores e produtores, podem provocar sentimentos de distância e ausência, de dissociação e alienação, no sentido marxista do termo.

Em contraponto à falta de imersão territorial e à ausência de um rosto por detrás dos fundos de investimento, o trabalho adquire um outro significado quando observado à escala local. Nessa condição, impregnados de quotidiano, os processos de trabalho, e também de consumo, são já outros. Imbrincados na vida social permitem detetar singularidades e diferenciação, hibridizações de fluxos materiais e culturais globais que haviam sido colocados em movimento.

Os fluxos globais colocados em ação por empresas transnacionais remetem para processos políticos de efeitos globais. A situação que podemos observar em Moçambique relativamente à introdução da cultura da soja, foi tornada possível, em larga medida, por outros processos igualmente abrangentes e poderosos. A adesão de Moçambique a instituições do sistema de Bretton Woods (como o Banco Mundial e o Fundo Monetário Internacional), e o início, em 1987, do Programa de Ajustamento Estrutural (PAE), com uma liberalização desregulada que levaria à privatização de diversas empresas estatais, contando ainda com uma burocracia pouco eficiente e corrupta, em que antigos empresários, com espírito produtivo, são substituídos por uma elite que procura rendas fáceis (Mosca, 2005), são condições que ajudam a compreender o contexto em que a soja dá entrada em Moçambique enquanto cultura de rendimento.

Tal como a produção massiva de açúcar e a sua comercialização, encaixaram na perfeição no sistema capitalista daquela época (Mintz, 1985) o mesmo sucede

hoje com a soja. Quando pensamos na produção da soja, no seu valor enquanto *commodity*, na sua produção associada ao agronegócio, encontramos inevitáveis pontos em comum entre as experiências moçambicanas e as que é possível encontrar noutros lugares. De que modo se articulam estes fluxos de mercadorias com fluxos culturais globais? Quando pensamos em projetos como o *Prosavana*, não podemos deixar de pensar no agronegócio e na expansão da *financeirização* como expressão dominante do capitalismo atual, fator que pode ser visto como manifestação de uma forma cultural global. Do que se trata é da expressão de um modo de produção que define as fronteiras e os diferentes fluxos que as atravessam – financeiros, materiais, demográficos, culturais, – visando sempre a expansão para novos contextos de exploração.

Pelos exemplos apresentados – promoção da soja através da macrobiótica e condições de produção e de consumo deste produto em Moçambique –, percebemos que os significados que circulam associados à soja são bastante distintos. Não só há mercadorias que circulam melhor que outras (Appadurai, 2004), como uma mesma mercadoria, logo que inserida num diferente contexto, convoca distintas dinâmicas, daí resultando formas díspares de circulação e de apropriação. Ainda que em relação à soja e aos contextos referidos possamos fazer referência a significados da mesma natureza que são ativados na sua promoção, como as questões nutricionais e de saúde, há um mundo a separar o consumo de soja associado à macrobiótica e vegetarianismo e o consumo de soja em contextos de insegurança alimentar, como é o caso de alguns territórios moçambicanos. Se no primeiro caso se trata de promover um consumo por razões ideológicas, éticas e ambientais, no segundo são questões da fome e da pobreza que prioritariamente se revelam. Pensar na soja e na sua utilização na alimentação quotidiana, tanto na Europa e EUA como em Moçambique, implica pensar em disrupção e rejeição, mas também em formas de apropriação; em confrontos com formas mais arreigadas de cultivar, comer e cozinhar; em alimentos que exigem a construção de novos significados e novas aprendizagens. A inserção da soja no quotidiano alimentar implica pensar os complexos processos de inclusão de novos alimentos, que passam não apenas pela sua aceitabilidade, mas também pelos modos de convivência de novas práticas alimentares com outras mais instituídas. Dizendo de outra forma, simultaneamente conclusiva e aberta a necessários aprofundamentos, implica pensar em fluxos materiais, que nem sempre se combinam e reforçam fluxos culturais específicos, mas cuja análise é incontornável para pensar novas dinâmicas sociais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- APPADURAI, Arjun (2004), *Dimensões Culturais da Globalização*. Lisboa: Teorema.
- ARAÚJO, Daniela (2009). “Processos de Patrimonialização da Cultura Alimentar em Chaves. Mulheres com negócios de comida” in Blas, Xulio (dir.) *Turismo Gastronómico: Recursos e Itinerários*. Vigo: Servizo de Publicacións da Universidade de Vigo. 51-82.
- BELASCO, Warren (2007), *Appetite for Change, how the Counterculture took on the Food Industry*. Ithaca e Londres: Cornell University Press.
- CALADO, Virgínia Henriques (2014), “Margens que Alimentam o Centro: Macrobiótica e Globalização de Produtos Alimentares” in Gracia, Mabel e Contreras, Jesús (coords.) – *Alimentos, dietas y cocinas: periferias, fronteras y diálogos* –. Actas do XIII Congresso de Antropologia da FAAEE – Periferias, Fronteras y Diálogos Tarragona. Universidade Rovira i Virgili. 1840-1858. Disponível em: <http://digital.publicacionsurv.cat/index.php/purv/catalog/book/123>.
- CALADO, Virgínia Henriques (2015), *A Proposta Macrobiótica de Experiência do Mundo*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais.
- CURTO, Diogo (org.) (2016), *Estudos sobre a Globalização*. Lisboa: Edições 70.
- DU BOIS, Christine; TAN, Chee-Beng & MINTZ, Sydney (2008), *The World of Soy*. Urbana e Chicago: University of Illinois Press.
- FAO (2016), “FAO held seminar on pulses in Nampula Province”. Disponível em: <http://www.fao.org/mozambique/news/detail-events/en/c/444966/> Acesso em 24-05-2017.
- GANHÃO, Carla et al. (2012), *Relatório final do estudo: avaliação do estado nutricional em crianças dos 6 aos 24 meses de idade nos distritos de Gurué (Zambézia) e Malema (Nampula), Moçambique*. Nampula: Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Lúrio. Disponível em: http://www.unilurio.ac.mz/unilurio/docs/publicacoes/2013/relat%C3%B3rio%20IITA_04_12_13.pdf Acesso em 28-04-2017.
- HANLON, Joseph & SMART, Teresa (2013), “O boom da soja no Gurué produziu alguns grandes agricultores”. Relatório de pesquisa. Reino Unido: The Open University. Disponível em: https://www.open.ac.uk/technology/mozambique/sites/www.open.ac.uk.technology.mozambique/files/files/O_boom_da_soja_no_Guru%C3%A9-revisado.pdf Acesso em 14-05-2017.
- IIAM (s/d), Projecto Compete. Disponível em: http://www.iiam.gov.mz/documentos/compete/apresentacoes/avaliacao_soja.pdf Acesso em 22-5-2017.
- KAPTCHUK, Ted & EISENBERG, David (1998), “The health food movement” *Nutrition*, vol. 14, 5: 471-73.

- KOTZSCH, Ronald (1981), *Georges Ohsawa and the Japanese Religious Tradition, a Study of the Life and Thought of the Founder of Macrobiotics*. Hannover: Sorbengeist Publications.
- KUSHI, Michio & JACK, Alex (1989), *The Book of Macrobiotics, the Universal Way of Health, Happiness, and Peace*. Tóquio e Nova Iorque: Japan Publications.
- MASA. (2015), *Anuário de Estatísticas Agrárias 2012-2014*. Maputo: República de Moçambique – Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar. Disponível em: http://www.masa.gov.mz/wpcontent/uploads/2017/12/Anuario_Estatistico-2012_2014.pdf Acesso em 16-04-2017.
- MASA (2016), *Anuário de Estatísticas Agrárias 2015*. Maputo: República de Moçambique – Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar. Disponível em: http://www.masa.gov.mz/wpcontent/uploads/2017/12/Anuario_Estatistico2016.pdf Acesso em 17-04-2017.
- MINTZ, Sidney (1985), *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Nova Iorque: Penguin.
- MINTZ, Sidney (2008), “Fermented Beans and Western Taste” in Du Bois, Christine *et al.* (eds) *The World of Soy*. Urbana e Chicago: University of Illinois Press.
- MOSCA, João (2005), *Economia de Moçambique, Século XX*. Lisboa: Editora Piaget.
- OHSAWA, Georges (1976), *Macrobiótica Zen, a Arte da Longevidade e do Rejuvenescimento*. Porto Alegre: Associação Macrobiótica de Porto Alegre.
- PEREIRA, Luís (2013), “Soy value chain in Mozambique: Results and challenges” TechnoServe – Mozambique. Presentation at Feed the Future Scaling Agricultural Technology/ GLEE 3-5 Dec. 2013, Addis Ababa, Ethiopia. Disponível em: <https://www.agrilinks.org/sites/default/files/resource/files/Luis%20Pereira%20GLEE%20Addis.pdf> Acesso em 24-05-2017.
- REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE (2010), *Plano de acção multisectorial para a redução da desnutrição crónica em Moçambique 2011-2014 (2020)*. Maputo. Disponível em: http://www.who.int/nutrition/landscape_analysis/MozambiqueNationalstrategyreductionstunting_Portuguese.pdf Acesso em 15-06-2017.
- SHURTLEFF, William & AOYAGI, Akiko (2004a), “John Harvey Kellogg and Battle Creek Foods: Work with Soy”. in *History of Soybeans and Soyfoods, 1100 B.C. to the 1980s*. Lafayette – California: Soyinfo Center. Documento não publicado. Disponível em: http://www.soyinfocenter.com/HSS/john_kellogg_and_battle_creek_foods.php Acesso em 7-06-2017.
- SHURTLEFF, William & AOYAGI, Akiko (2004b), “George Ohsawa, The Macrobiotic Movement. A Special Exhibit – The History of Soy Pioneers around the World”. Documento não publicado. Lafayette – California: Soyinfo Center. Disponível em: http://www.soyinfocenter.com/HSS/george_ohsawa_macrobiotics_soyfoods1.php Acesso em 10-10-11.
- SOBRAL, José Manuel (2016), “Globalização alimentar, identidades e culinária” in Curto, Diogo Ramada (org.). *Estudos sobre a Globalização*. Lisboa: Edições 70. 371-395.

SOBRAL, José Manuel (2007), “Nacionalismo, Culinária e Classe, a Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX)” *Ruris*. Vol. 1, n.º 2: 13-52.

SOBRAL, José Manuel (2008), “Cozinha, nacionalismo e cosmopolitismo em Portugal (séculos XIX-XX)” in Cabral, Manuel; Wall, Karin *et al.* (orgs). *Itinerários, a Investigação nos 25 anos do ICS*. Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais: 99-123.

USAID (2015), “A expansão dos recursos naturais de Moçambique. Quais são os Potenciais Impactos na Competitividade da indústria de Soja em Moçambique?”. Speed-program. Disponível em: <http://www.speed-program.com/wp-content/uploads/2015/06/2015-SPEED-Apresentacao-021-o-boom-de-recursos-e-impactos-potenciais-no-sector-de-soja-PT.pdf> Acesso em 29-07-2017

VUNJANHE, Jeremias & Adriano, Vicente (2015), *Segurança Alimentar e Nutricional em Moçambique: um longo caminho por trilhar*. Textos para discussão 6. Rio de Janeiro: CERESAN – UFRRJ. Disponível em: http://www.ceresan.net.br/wpcontent/uploads/2016/docs/Estudo_de_caso_SAN_em_Mocambique.pdf Acesso em 28-05-2017.

WALKER, Tom & CUNGUARA, Benedito (2016), *Avaliação da Situação da P&D da Soja e o Programa “Feed the Future”, da USAID, em Moçambique em 2016*. Relatório de Pesquisa 81P, Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar, Direcção de Planificação e Cooperação Internacional: Maputo. Disponível em: <http://fsg.afre.msu.edu/mozambique/WP81P.pdf> Acesso em 27-07-2017.

WEST, Harry (2016), “Artisanal Foods and the Cultural Economy: Perspectives on Craft, Heritage, Authenticity and Reconnection” in Klein, Jacob e Watson, James (eds). *The Handbook of Food and Anthropology*. London and New York: Bloomsbury Academic.